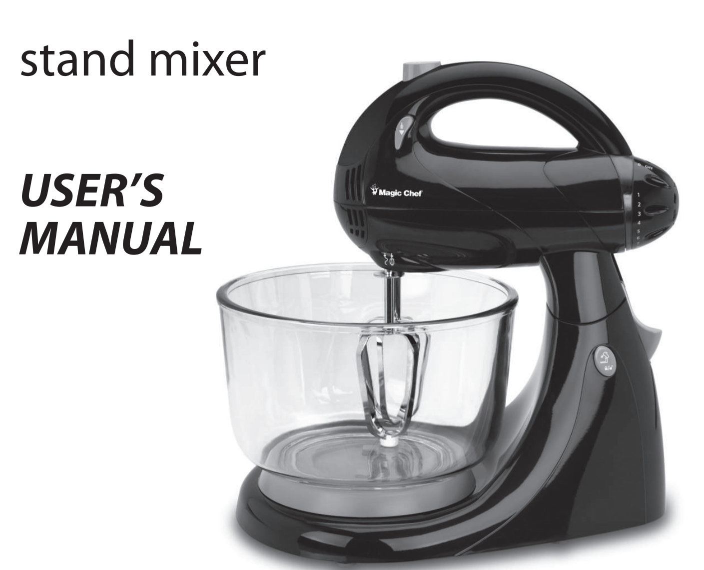


www.magicchefappliance.com Printed in China
GCDS-MGC25776-VW P.N. 160649



stand mixer

USER'S MANUAL



Model FPRVMCSM02

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING YOUR STAND MIXER AND KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE.



CONTENTS

READ THIS MANUAL

Inside you will find many helpful hints on how to use and maintain your stand mixer properly. Just a little preventive care on your part can save you a great deal of time and money over the life of your stand mixer.

IMPORTANT SAFEGUARDS

To reduce the risk of fire, electric shock and/or injury to persons, basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE STAND MIXER.**
2. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
3. Close supervision is necessary when mixer is used by or near children or incapacitated persons.
4. Unplug electrical cord from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the mixer.
6. Do not operate mixer with a damaged electrical cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. If the mixer becomes damaged please contact Consumer Services for assistance.
7. The use of attachments not recommended or sold by Jarden Consumer Solutions may cause fire, electrical shock or injury.
8. Do not use mixer outdoors or for commercial purposes.
9. Do not let electrical cord hang over edge of table, countertop, or touch hot surfaces, including the stove.
10. Remove beaters from mixer before washing.







11. Do not place mixer or bowl on or near a hot gas or electric burner, in a heated oven (microwave, convection, etc.) or on any other heated surface.
12. Do not use mixer for other than intended use.
13. Do not leave mixer unattended while it is operating.
14. Any servicing, other than cleaning and user maintenance should be performed by any authorized service representative.
15. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
16. Do not abuse electrical cord. Never carry the mixer by the cord or yank it to disconnect from an outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.

THIS UNIT IS INTENDED
FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

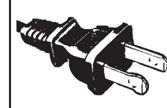
The motor of your mixer is protected by a heat cured insulation. This is a standard process. Due to the heat curing of the insulation, you may experience an odor and possibly a slight wisp of smoke from your mixer's motor. This effect will disappear after the first few uses.

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. No user-serviceable parts inside. Power unit never needs lubrication. Do not attempt to service this product.

A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the stand mixer.

The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. Do not immerse in water or other liquids. No liability can be accepted for any damage cause by non-compliance with these instructions or any other improper use or mishandling.

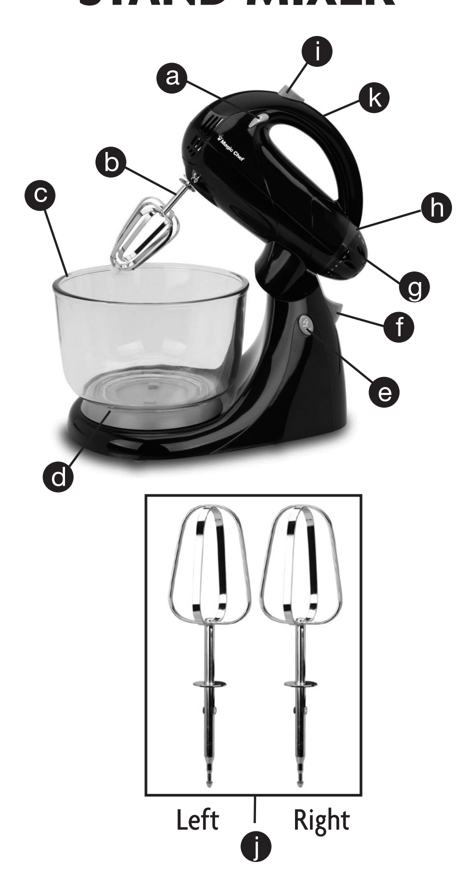
POLARIZED PLUG



This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm, do not use that outlet.



LEARNING ABOUT YOUR STAND MIXER



a **Attachment Eject Button** – The eject button, located on the top of the handle, releases the beaters or dough hooks for easy cleaning.

b **Off-Center Head and Beaters** – The head of the stand mixer and beaters is positioned off-center to the bowl to make it easier to add ingredients during mixing.

c **Glass Mixing Bowl** – 4.0 quart mixing bowl is ideal for mixing.

d **Turntable** – The turntable allows the bowl to turn while mixing.

e **Tilt Back Locking Head Button** – The head of the stand mixer tilts back and locks securely into position to allow easy removal of mixing bowl and attachments.

f **Mixer-Release Trigger** – Remove the mixer head from the base for convenient cleaning and storage.

g **Power/Speed Indicator Light** – The ON/OFF light is also used to indicate speed setting.

h **12 Variable Speeds** – The 12 variable speeds with soft-start ensure superior mixing control and maintain speed regardless of the mixing load.

i **Burst of Power® Button or Feature** – Press down on button to automatically increase the beater speed for an immediate burst of power.

j **Chrome Beaters** – For creaming butter and sugar, as well as mixing heavy cake mixes.

k **Handle** – For holding and moving stand mixer.

HOW TO USE YOUR STAND MIXER

Before preparing the mixer for use, be sure the speed control dial is in the OFF position and the electric cord is unplugged. Be sure to wash mixing bowl and attachments before initial use.

FPRVMCSM02_12ESM1.indd 7-8 5/31/12 11:47 PM



ASSEMBLING THE UNIT

ATTACHING THE TURNTABLE

Place the revolving turntable into the base of the stand by pressing the turntable into the center hole of the adjustable slot until it snaps into place.

ATTACHING AND REMOVING THE MIXING HEAD

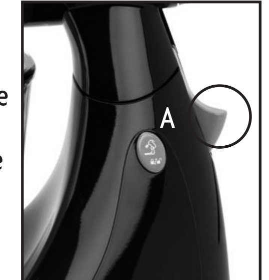


Figure 1A
Mixer-Release Trigger

To attach the mixing head, press in on the mixer-release trigger, located at the rear of the stand. Place the mixer head on the stand so that the metal pivot on the bottom of the mixer head goes into the latched opening on top of the stand. As you release pressure from the mixer-release trigger, the top of the latch should clamp around the metal pivot. Once the mixing head is lowered into position, it will lock into place (See Figure 1A).

RAISING AND LOWERING THE MIXING HEAD

Press the head lock button, located on the neck of the stand mixer. While the button is depressed, hold the handle and ease the head of the stand mixer back. The stand mixer head will lock into this position. To lower the mixing head, press the head lock button. While the button is depressed, hold the handle and ease the head of the stand mixer down. A “click” sound will indicate when the mixer head has locked into position (See Figure 1B). Be sure the mixer head is securely locked in position before using.

NOTE: This mixer is NOT intended for use away from the stand.

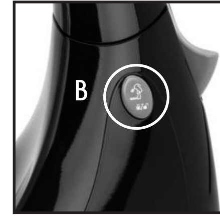


Figure 1B
Tilt Back Locking
Head Button

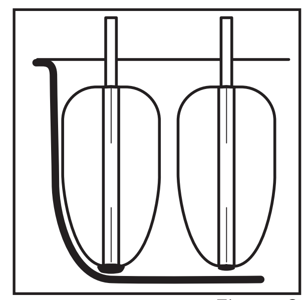
INSTALLING THE ATTACHMENTS

Be sure the speed control dial is in the OFF position and unplug electrical cord from the electrical outlet. Lift mixer head up and back to move it away from of the bowl (See Figure 1B).

NOTE: It is important that the beaters or other separately purchased accessories, such as dough hooks, go into the correct sockets, otherwise the mixer will not give you the proper mixing action. Do not risk ruining a recipe or damaging your mixer. Read the following instructions carefully.

Insert the beaters or other separately purchased accessories, such as dough hooks, one at a time, using a combination pressing and twisting motion, until they snap into position. If an attachment does not properly snap into place, pull it out of the socket and rotate it one quarter turn. Reinsert the attachment into the socket until it snaps into position.

BEATERS


Figure 2
Cone Beater

One of the beaters is shaped like a cone and has a nylon button on the bottom. It goes into the socket on the side of the mixer nearest the side of the bowl. The other beater goes into the socket nearest the center of the bowl (See Figure 2). See beater symbols located on the bottom of the mixer head.



ADDING THE MIXING BOWL

Place mixing bowl directly onto the turntable, making sure the bowl sits properly on the turntable.

NOTE: Mixing bowls should NEVER be used in a conventional oven, microwave oven, on top of the range or on any other heated surface. If mixing bowls are scratched or chipped, do not use the mixer.

OPERATING INSTRUCTIONS

ABOUT THE SPEED CONTROL DIAL

The speed control dial is used for turning the mixer ON/OFF and for selecting its 12 mixing speeds (See Figure 3).

Rotate the speed control dial in a clockwise direction to increase mixing speed, and in a counterclockwise direction to decrease mixing speed.

As you rotate the speed control dial, notice that a numbered speed is aligned with the indicator light on the side of the mixer head. This numbered speed indicates the speed at which the mixer is operating.



Figure 3
Speed Control Dial
Power/Speed Indicator Light

Rotate the speed control dial until the indicator is opposite the numbered speed you wish to use.

HINT: During normal operation, the mixer may automatically adjust speeds as the consistency of your dough or mixture changes: This is for optimum performance. It is not recommended to operate the mixer without contents in the bowl.

MIXING GUIDE

Please keep in mind that the various mixing tasks and related speeds listed in the following table may vary slightly from recipe to recipe.

For most recipes, it is better to begin your mixing on a slower speed until the ingredients begin combining, then move to the appropriate speed range for the particular task.

When mixing larger quantities you may need to increase the speed due to the amount of mixing required and the larger load on the machine.

When building up a recipe that requires the addition of dry ingredients, such as flour, slow the speed down while these ingredients are being added to avoid a snow storm effect. Once the extra ingredients begin combining, slowly increase the speed setting to the appropriate speed for the particular mixing task.

Use the chart below to determine the best setting to use when preparing your favorite recipes.

Speed Setting	Mixing Guide	Example
1	Fold-Knead	Use when mixing dry ingredients or when folding two portions of a recipe together, such as a beaten egg white into a batter or when directions call for LOW speed. Use for kneading bread.



Speed Setting	Mixing Guide	Example
2	Stir	Use when stirring liquid ingredients or when gentle action is needed to moisten dry ingredients.
3	Blend	Use when quick breads require a brisk action, just enough to blend ingredients but not enough to develop a smooth batter.
4	Mix	Use when mixing dry ingredients and liquid ingredients together alternately in a recipe.
5	Combine	Use when recipe calls for combining ingredients together.
6	Cake Mixes	Use when preparing packaged cake mixes or when directions call for MEDIUM speed.
7	Cream	Use when creaming sugar and butter together.
8	Whip	Use to whip potatoes or to develop a smooth batter.
9	Whip/ Cream	Use to whip cream or to develop a light, fluffy texture.
10	Desserts	Use to beat air into whipped desserts.
11	Frostings	Use when preparing light, fluffy frostings and candies.
12	Egg Whites	Use when aerating eggs and egg whites. Use when directions call for HIGH speed.

NOTE: Due to variations in ingredient temperatures and quantities, the Mixing Guide speeds are only suggestions. If necessary, adjust speeds as needed to achieve desired results.

SERVICE INSTRUCTIONS

1. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this unit. Doing so will void the Warranty.
2. If you need to exchange the unit, please return it in its original carton, with a sales receipt, to the store where you purchased it. If you are returning the unit more than 30 days after the date of purchase, please see the enclosed Warranty.
3. If you have any questions or comments regarding this unit's operation or believe any repair is necessary, please call our Consumer Service Department at 1-888 474-3178 or visit our website at www.magicchefappliance.com.

CARE AND CLEANING

CLEANING YOUR MIXER

To clean the mixer, turn off, unplug, wipe the mixer head, stand and turntable with a damp cloth, then dry. DO NOT IMMERSE THE STAND MIXER IN WATER. Avoid the use of abrasive cleaners, as they may damage the finish of the mixer. Wash the beaters and bowls in hot, soapy water after each use. Rinse thoroughly and dry. Beaters and bowls may also be washed in an automatic dishwasher. If mixing bowl is scratched or chipped, do not use mixer.

STORING YOUR MIXER

Store the mixer in a dry location, such as on a countertop or table top, or in a closet or cupboard. Insert the beaters into the proper





sockets. Place the dough hooks and other attachments in the mixing bowl. Store the bowl(s) on the turntable. Wind the electric cord into a coil, then secure it with a twist fastener.

MAINTENANCE

The motor of your stand mixer has been carefully lubricated at the factory and does not require any additional lubricant. Other than the recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary. For servicing or repairs please contact Consumer Services for assistance.

HELPFUL HINTS

- When mixing liquids, especially hot liquids, use the large mixing bowl and make small quantities at a time to reduce spillage.
- Ingredients should be added to the mixing bowl as they are specified in the recipe.
- Use the mixing speed that is recommended in the recipe.
- If times are specified in the recipe, use them! BE CAREFUL NOT TO OVER MIX. Over mixing can cause the mixture to become very tough.
- Should an object, such as a spatula, fall into the bowl while the mixer is operating, turn the mixer OFF immediately then remove the object.
- For easier cleanup remove beaters and rinse immediately with warm water.
- Before beginning, make sure the bowl lever is in the correct position for the bowl size you are using, such as for the large bowl.
- Mixer is designed to be off-center.

WARRANTY INFORMATION

1-YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively “JCS”) warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS’s Liability?
JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise. JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service
In the U.S.A.
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-888 474-3178 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada
If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-888 474-3178 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.



www.magicchefappliance.com Impreso en China



Batidora de Pedestal

MANUAL DEL USUARIO





Modelo FPRVMCSM02

LEA ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZAR SU BATIDORA DE PEDESTAL Y GUÁRDELO PARA FUTURA REFERENCIA.



CONTENIDO

LEA ESTE MANUAL

En el encontrará muchos consejos útiles sobre el uso y mantenimiento correctos de su batidora de pedestal. El cuidado preventivo pueden ahorrarle mucho tiempo y dinero durante la vida útil de su batidora de pedestal.



PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para disminuir el riesgo de un incendio, descarga eléctrica y/o lesión a las personas, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad al utilizarse equipos eléctricos, incluyendo las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR SU BATIDORA DE PEDESTAL.**
2. Para protegerse contra peligros de electricidad no sumerja la batidora en agua u otros líquidos ya que podría ocasionar lesiones personales o daños al producto.
3. Es necesario contar con supervisión continua cuando la Batidora es usada o está cerca de niños o personas incapacitadas.
4. Desconecte el cable eléctrico del tomacorriente cuando el aparato no está en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiarla.
5. Evite el contacto con las partes en movimiento. Mantenga las manos, cabello, ropa, así como también espátulas y otros utensilios lejos de los batidores durante el funcionamiento del aparato, para reducir el riesgo de lesiones personales o daños a la batidora.
6. No opere la batidora si tiene el cable eléctrico o enchufe dañado, ni después de haber detectado un mal funcionamiento o si se cae o está dañada de modo alguno. Si la batidora está dañada, comuníquese con Servicios al Consumidor para solicitar asistencia.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Jarden Consumer Solutions puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.





8. No use la batidora al aire libre o para propósitos comerciales.
9. No deje el cable eléctrico colgado sobre el borde de la mesa ni que toque superficies calientes, incluyendo el horno.
10. Quite los batidores de la batidora antes de lavarlos.
11. No coloque la batidora o el tazón sobre o cerca de hornillas de estufas de gas o de hornillas eléctricas, o dentro de un horno caliente.
12. No use la Batidora más que para lo que ha sido diseñada.
13. No opere la batidora sin continua supervisión.
14. La batidora tiene una seguridad interna que evita el sobrecalentamiento. Si la batidora deja de funcionar por sobrecalentamiento, lleve el disco de control de velocidades a la posición OFF y desenchufe la batidora. Espere 1 minuto y vuelva a enchufarla. Aseguriese que el selector de velocidades este en OFF.
15. Cualquier reparación, que no sea limpieza y mantenimiento de usuario, la debe realizar un representante técnico autorizado.
16. Al mezclar líquidos, especialmente calientes, utilize un tazón alto fuente que se mezcla grande o haga contidades pequeñas a la vez para reducir derramamiento.
17. No abuse del cable electical. Nunca jale el mezclador por la cuerda ni dé tirones para desenchufar del tomacorriente; más bien, agarre del enchufe para jalar y desenchufar.

ESTE APARATO ESTÁ DISEÑADO SOLAMENTE PARA USO DOMÉSTICO

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

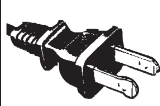
El motor de su batidora está protegido con un aislante curado por calor. Éste es un proceso estándar. Debido al curado por calor del aislante, es posible que perciba un olor y posiblemente un poco de humo saliendo del motor de la batidora. Estos inconvenientes desaparecerán después de las primeras veces que utilice la batidora.

Este aparato es para USO DOMESTICO SOLAMENTE. En el interior no hay piezas a las que el usuario les pueda dar mantenimiento. El motor de la unidad no necesita lubricación.

Se provee un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos que pueda causar un cordón largo. Se puede utilizar un cable de extensión si lo hace con cuidado. Si usa un cable de extensión, la capacidad nominal eléctrica del cable de extensión deber ser al menos del mismo valor que la capacidad eléctrica del cuchillo eléctrico.

El cordón debe colocarse de manera que no cuelgue del mostrador o mesa donde los niños puedan jalarlo o tropezarse con él accidentalmente. No lo sumerja en agua ni en otro líquido. No se acepta responsabilidad por cualquier daño causado por el incumplimiento de estas instrucciones o cualquier otro uso o manejo indebido.

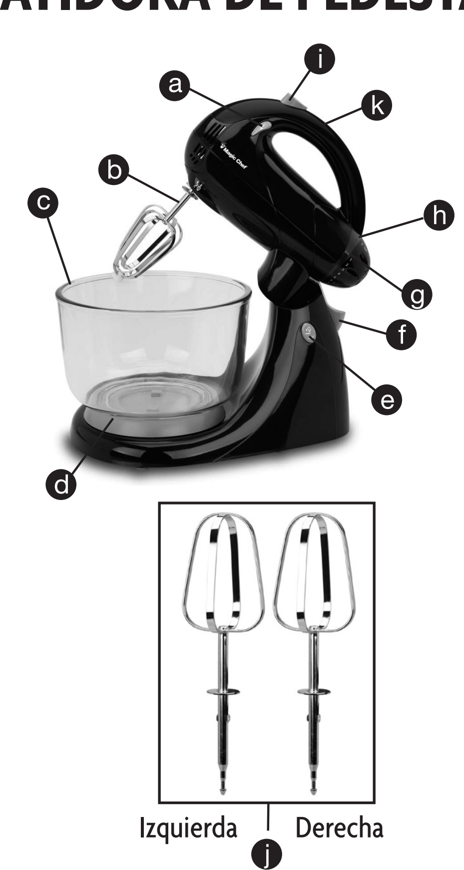
ENCHUFE POLARIZADO



Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para ajustarse sólo de una forma en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no se ajusta completamente en el tomacorriente, dé vuelta al enchufe. Si todavía no se ajusta, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera. Si el enchufe está flojo en el tomacorriente de CA, o si el tomacorriente se siente caliente, no utilice ese tomacorriente.



APRENDA ACERCA DE SU BATIDORA DE PEDESTAL



a **Botón de Expulsión de Accesorios** – El botón de expulsión, ubicado en la parte superior de la agarradera, libera las paletas o los ganchos de amasar para poder limpiarlos fácilmente.

b **Paletas y Cabezal Laterales** – El cabezal de la batidora de pedestal y las paletas están colocados a un lado del bol para que los ingredientes se puedan añadir fácilmente durante la mezcla.

c **Bol de vidrio para batido** – Bol de 4.0 cuartos es ideal para el batido.

d **Plato giratorio** – El plato giratorio permite que el bol de vueltas mientras bate.

e **Seguro para el inclinado hacia atrás** – La batidora se inclina hacia atrás y se asegura firmemente en posición para permitir el removido fácil del bol y de los accesorios de batido.

f **Gatillo de Liberación de la Batidora** – Retire el cabezal de la base de la batidora para limpiarla y guardarla en forma conveniente.

g **Luz indicadora de Encendido/Velocidad** – La luz de ON/OFF (encendido/apagado) también se utiliza para indicar el ajuste de velocidad.

h **12 velocidades variables** – Las 12 velocidades variables con arranque suave aseguran un control superior del batido y mantienen la velocidad independientemente de la carga de la mezcla.

i **Burst of Power® Funcion** – Presione este botón para aumentar automáticamente la velocidad de la batidora y obtener inmediatamente una velocidad máxima.

j **Batidoras de Cromo** – Para batir manteca y azúcar, también para mezclas densas de tortas.

k **Mango** – Para sujetar y mover la batidora.



CÓMO USAR SU BATIDORA DE PEDESTAL

Antes de usar su batidora asegúrese de que este apagado, desenchufado, y el control de velocioades este en “OFF”. Lave el bol y las paletas antes de usar por primera vez..

ENSAMBLANDO SU BATIDORA

MONTAJE DE LA BATIDORA DE PEDESTAL

Coloque el plato giratorio en la base del soporte presionando el plato giratorio en el orificio central de la ranura de ajuste hasta que encaje en su lugar.

COLOCACIÓN DEL PLATO GIRATORIO

Ponga el plato giratorio en la base del pedestal presionándolo en el orificio central de la ranura de ajuste hasta que se acomode en su lugar.

COLOCACIÓNY RETIRO DEL CABEZAL DE LA BATIDORA

Para colocar el cabezal de la batidora, presione el gatillo de liberación ubicado en la parte trasera del pedestal. Ponga el cabezal de la batidora sobre el pedestal de modo que el pivote de metal de la parte inferior del cabezal de la batidora se inserte en el orificio con traba que se encuentra en la parte superior del pedestal. Al soltar el gatillo para retirar la batidora, la parte superior de la traba debe cerrarse alrededor del pivote de metal. Al bajar el cabezal de la batidora a su posición, el cabezal se traba en su lugar (Vea la Figura 1A).



Figura 1A
Gatillo de Liberación de la Batidora

ELEVACIÓNY DESCENSO DEL CABEZAL DE LA BATIDORA

Presione el botón de seguro del cabezal que está ubicado en el cuello de la batidora de pedestal. Mientras presiona el botón, sostenga la agarradera y mueva hacia atrás el cabezal de la batidora de pedestal. El cabezal se ubicara en su lugar. Para bajar el cabezal de la batidora, presione el botón de seguro del cabezal. Mientras presiona el botón, sostenga el asa y baje el cabezal de la batidora de pedestal. Escuchará un “clic”, el cual indicará cuándo el cabezal de la batidora se encuentre en su posición (Vea la Figura 1B). Asegúrese que el cabezal de la batidora esté firmemente asentado en su posición antes de usar la batidora.

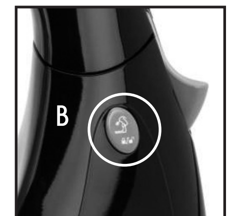


Figura 1B
Botón del Cabezal de Bloqueo de Inclinación Trasera

NOTA: Esta batidora NO puede usarse fuera del pedestal.

INSTALACIÓN DE LOS ACCESORIOS

Asegúrese que la perilla de control de velocidad esté en posición “OFF” (APAGADA) y desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. Levante el cabezal de la batidora hacia arriba y hacia atrás para retirar del bol (Vea la Figura 1B).

NOTA: Es importante que las aspas y los otros accesorios comprados separadamente, como aspas para batido de masa, vayan en los orificios correctos, de lo contrario, la batidora no le dará la acción adecuada de batido. Lea cuidadosamente las siguientes instrucciones.

Inserte las aspas u otros accesorios comprados separadamente, como aspas para batido de masa, uno a la vez, usando una combinación de movimiento de presión y rotación, hasta que



queden en posición. Si un accesorio no se acomoda correctamente en su lugar, retírelo del conector y gírelo un cuarto. Vuelva a colocar el accesorio en el conector hasta que quede acomodado en su posición.

PALETAS

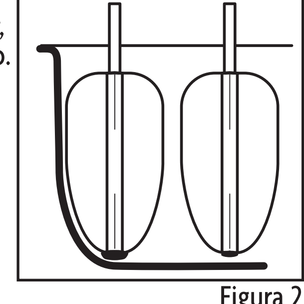


Figura 2
Batidor Cónico

Uno de los batidores tiene forma de cono y tiene un botón de nylon en la parte inferior. Debe insertarse en el conector del lado de la batidora que está más cerca del costado del bol. El otro batidor tiene forma cuadrada y debe insertarse en el conector que está más cerca del centro del bol. (Vea la Figura 2) Vea los símbolos de los batidores que están ubicados en la parte inferior del cabezal de la batidora.

COLOCACIÓN DEL BOL

Coloque el bol para batido directamente sobre el plato giratorio, asegurándose de que el bol quede correctamente sentado sobre el plato.

NOTA: Nunca use un bol para batido en un horno convencional, horno microondas, sobre la estufa u otra superficie caliente. Si el bol para batido está arañado o partido, no use la batidora.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

ACERCA DE LA PERILLA DE CONTROL DE VELOCIDAD

La perilla de control de velocidad se usa para encender "ON" y apagar "OFF" la batidora, y para seleccionar sus 12 velocidades de batido (Vea la Figura 3).

Gire la perilla de control de velocidad hacia la derecha para aumentar la velocidad de mezcla y hacia la izquierda para reducir la velocidad de mezcla.

A medida que gira la perilla de control de velocidad, observe que una velocidad numerada se alinea con la luz indicadora que está a un lado del cabezal de la batidora. Esta velocidad numerada indica la velocidad a la cual está funcionando la batidora.

Figura 3
Perilla de control de velocidad
Luz indicadora de Potencia/Velocidad

Gire la perilla de control de velocidad hasta que el indicador esté frente a la velocidad que desee usar.

SUGERENCIA: Durante el funcionamiento normal, la batidora puede ajustar la velocidad, de manera automática, a medida que la consistencia de la masa o mezcla cambia. Esto es para óptimo rendimiento. No se recomienda usar la batidora con el tazón vacío.

GUÍA DE BATIDO

No olvide que las diversas tareas de batido y velocidades relacionadas que aparecen en la siguiente tabla pueden variar ligeramente de una receta a otra.



Para la mayoría de recetas, es mejor comenzar a batir a una velocidad lenta hasta que los ingredientes se mezclen y luego cambiar al rango de velocidad adecuado para esa tarea específica.

Cuando mezcle cantidades más grandes, es posible que tenga que aumentar la velocidad debido a la cantidad de mezcla requerida y a la carga mayor de la batidora.

Cuando realice una receta que requiere añadir ingredientes secos, como harina, reduzca la velocidad mientras estos ingredientes se agregan para evitar un efecto de tormenta de nieve. Una vez que los ingredientes adicionales comienzan a mezclarse, aumente lentamente la velocidad a una apropiada para la tarea de batido específica.

Utilice la tabla que aparece a continuación para determinar el mejor ajuste que se utilizará en el momento de preparar sus recetas favoritas.

Ajuste de Velocidad	Guía de Batido	Ejemplo
1	Amasar-Mezclar	Para batir ingredientes secos o cuando mezcle dos partes de una receta, como claras de huevo batidas en una paleta o cuando se especifica que se utilice velocidad BAJA. Para amasar pan.
2	Revolver	Para revolver ingredientes líquidos o cuando se requiere una acción suave para humedecer los ingredientes secos.

Ajuste de Velocidad	Guía de Batido	Ejemplo
3	Mezclar	Para panes rápidos que requieren una acción rápida, justo lo suficiente para mezclar ingredientes pero no para amasar una mezcla homogénea.
4	Batir	Para mezclar ingredientes secos e ingredientes líquidos a la vez en una sola receta.
5	Revolver	Cuando una receta requiere que se revuelvan los ingredientes.
6	Mezclas para Pasteles	Para preparar pasteles con mezclas empacadas o cuando las instrucciones indiquen velocidad MEDIA.
7	Crema	Para hacer una crema con azúcar y mantequilla.
8	Batir	Para batir papas o preparar una masa homogénea.
9	Batir/ Crema	Para batir cremas o preparar una textura ligera y esponjosa.
10	Postres	Para incorporar aire en postres batidos.
11	Baños	Para preparar baños o dulces ligeros y esponjosos.
12	Claras de Huevo	Para incorporar aire cuando se baten huevos o claras de huevo. Utilícela cuando las instrucciones indiquen velocidad ALTA.



NOTA: Debido a las variaciones en las temperaturas y a las cantidades de ingredientes, las velocidades de la Guía de Batido son sólo sugerencias. En caso necesario, ajuste la velocidad para lograr los resultados deseados.

INSTRUCCIONES DE REPARACIÓN

1. NO intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de esta unidad. El hacerlo invalidará la garantía.
2. Si necesita cambiar la unidad, devuélvala en su caja original, con el recibo de compra, al negocio donde la haya comprado. Si devuelve la unidad más de 30 días después de la fecha de compra, vea la garantía adjunta.
3. Si tiene algún comentario o pregunta acerca del funcionamiento de la unidad, o cree que debe ser reparada, Llame a nuestro Departamento de Servicio al Cliente al 1-888 474-3178 o visite nuestro sitio de Internet en www.magicchefappliance.com.

CUIDADO Y LIMPIEZA

CÓMO LIMPIAR SU BATIDORA

Limpie el cabezal de la batidora, apagar, desenchufar la base y la plataforma giratoria con un paño húmedo; después, séquelos. NO SUMERJA LA BATIDORA EN AGUA. Evite el uso de limpiadores abrasivos porque pueden dañar el acabado de la batidora. Lave los batidores y tazones en agua caliente y jabonosa después de cada uso. Enjuague bien y deje secar. También puede lavarlos en el lavaplatos. Si el bol para batido está arañado o partido, no utilice la batidora.

DÓNDE GUARDAR LA BATIDORA

Guarde la batidora en un lugar seco, como por ejemplo sobre la mesa o superficie de trabajo, en un gabinete. Inserte los batidores en los receptáculos correspondientes. Coloque los ganchos para amasar y demás accesorios en el tazón de mezclado. Guarde el(los) tazón(tazones) en la superficie giratoria. Enrolle el cable eléctrico en una bobina; después, fíjelo al portacables.

MANTENIMIENTO

El motor de su batidora ha sido cuidadosamente lubricado en la fábrica y no necesita lubricación adicional. No es necesario realizar ninguna tarea de mantenimiento además de la limpieza recomendada.

Si necesita servicio técnico o reparaciones, comuníquese con Servicios al Consumidor para recibir asistencia.







CONSEJOS ÚTILES

- Cuando bata líquidos, especialmente líquidos calientes, use el bol para batido grande y haga pequeñas cantidades a la vez para reducir el derrame.
- Debe agregar los ingredientes al tazón de mezclado según lo especificado en la receta.
- Use la velocidad de mezclado recomendada en la receta. Utilice la guía de mezclado del dial de control de velocidades de la batidora para ayudarlo a encontrar la velocidad correcta.
- Si se especifican tiempos en la receta, ¡úselos! TENGA CUIDADO DE NO MEZCLAR EN EXCESO, pues podría endurecer la mezcla.
- En caso de que un objeto, como por ejemplo una espátula, caiga en el tazón con la batidora en funcionamiento, apague ésta de inmediato para retirar el objeto.
- Para una limpieza más fácil, retire los batidores y enjuáguelos inmediatamente con agua tibia.
- Antes de empezar, asegúrese de que la palanca del bol esté en la posición correcta para el tamaño de bol que va a usar, como por ejemplo para el bol grande.
- La batidora está diseñada para estar fuera del centro.

INFORMACION DE LA GARANTIA

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo elimínará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?
JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía
En los Estados Unidos
Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-888 474-3178 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá
Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-888 474-3178 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

FPRVMCSM02_12ESM1.indd 33-34 5/31/12 11:47 PM